TORTILLITAS DE CAMARONES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARISU **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
PONER EN ACEITE MUY CALIENTE

Descripción:
RECETA TIPICA DE CADIZ

Ingredientes para 4 personas :

- HARINA DE TRIGO, HARINA DE GARBANZOS, CAMARONES, PEREJIL, CEBOLLAS FRESCAS, SAL Y AGUA.

Preparación:

Paso 1

Se mezclan dos partes iguales de harina, una de garbanzos y otra de trigo(en caso de no encontrar de garbanzos, pues de trigo toda). Se añade sal y cebollas de las largas moraditas muy picadita, perejil muy picadito tambien y los camarones (se pueden hacer tambien con trocitos de gambas,, si no se encuentran camarones o bacalao). Se le va añadiendo agua poco a poco, hasta que quede una consistencia de una crema, no muy liquida, pero tampoco muy pastosa. Se pone aceite a calentar, y cuando este muy caliente, con una cuchara se va echando, y bajar el fuego. Se le da la vuelta y se va aplastando con la espumadera, de manera q estaran hechas cuando el borde este doradofuerte y el centro de un dorado suave.Se sirven y se comen calientes.